

たけのうち便り Vol.80

いつもお買い上げいただきありがとうございます。お米のほか季節や地域の情報をお届けいたします。

お米
アドバイザー発

お米の雑学 コシヒカリ(越光)について

美味しいお米の代名詞となっている「コシヒカリ」。コシヒカリの味の特徴は、しっかりとした旨味と粘りで、ツヤもあり、全てにおいて優秀なお米です。

コシヒカリは、昭和31年に登場し昭和54年に作付面積が1位になって以来、常にトップの座にある品種です。気温に対する適応性が高く、地域による生育差が少ないということも、常にトップでいる理由のひとつかもしれません。昭和以降、一つの品種が約4割のシェアを独占した例はこのコシヒカリ以外にはなく、皆様に広く好まれています。

お米のネーミングも、多種多様になりました。

平成2年までは、国の育成品種にはカタカナ名、県育成品種にはひらがな・漢字を使うという凄み分けがあったのですが、平成3年からはその制約が無くなったためです。地名由来や女性由来の命名が多いようです。

ちなみに、コシヒカリも地名由来というのをご存知ですか？コシヒカリが誕生した新潟県などの北陸地方を、昔は「越の国」と呼ばれていました。そこで「越の国に光り輝く」という意味で名付けられました。

お歳暮にお米はいかがですか



昨今の健康志向ブーム。ご飯を炊く時に、雑穀を入れて一緒に炊いてみませんか？お世話になった方への贈り物に、雑穀をセットにして送ることも出来ます。

☆押麦 800g ¥350-

白米の20倍の食物繊維が含まれているので、便秘解消に効果があります。



☆もち麦 (50g×12袋) ¥460-

白米の26倍の食物繊維が含まれています。カロリーも低いので、ダイエット効果に期待！



☆発芽玄米 500g

¥600-

ストレス軽減作用のあるギャバは、白米の約10倍。

☆名撰十六穀 (30g×6袋) ¥650-

押麦の他、ひえ・あわ等も入っているので、多彩な栄養が詰まっています。



～流鏝馬の結果～

去る9月24日 鴨川市宮山の“吉保八幡神社”にて、来年の稲作の豊凶を占う流鏝馬神事が行われました。約200mの馬場を馬が3回疾走して、馬上から3本ずつ計9本の矢を放った結果、1走目の1番的に見事的中。来年は 早生が豊作、他は 例年通りという結果になりました。



★五つ星お米マイスターが厳選したおいしいお米をお召し上がり下さい★

竹ノ内米店《本社》千葉県富津市山中1254 《鴨川店》千葉県鴨川市池田327-1

お米のご注文は、こちらまで→ フリーダイヤル 0120-07-0334

インターネット販売 <http://www.takenouchikometen.com> ホームページもご覧ください。